



Bebidas FRIAS

Cóctel de vino blanco

Ingredientes

Una botella de vino blanco
 2 vasos de chupito de licor de guindas
 Gaseosa
 Hielo abundante

1 10 min. Medio Fácilísimo



Paso a Paso

En una jarra llena de hielo, **llenamos hasta 2/3 con vino blanco. Añadimos los dos vasitos de licor de guindas y completamos con gaseosa o soda.**

Removemos la mezcla y servimos en copas con un par de cubitos de hielo.

Como diría James Bond de su famoso dry Martini: mezclado, no agitado...por lo cual el resultado será menos turbio que si lo agitáramos todo en la coctelera.

Sabías que...?

La gaseosa, también llamada refresco, soda o cola es una bebida efervescente (carbonatada) y sin alcohol, con muy bajo contenido calórico. Comienza la fabricación de bebidas carbonatadas en Nueva York en 1832, cuando John Matthews inventa un aparato para mezclar agua con dióxido de carbono, y además agregarle sabor. En aquella época la gaseosa también se vendía en farmacias como remedio para curar diversos males.



Síguenos en:



www.elsuperfamiliar.es/blog